

SA's Leading Past Year

Exam Paper Portal

STUDY

You have Downloaded, yet Another Great Resource to assist you with your Studies 😊

Thank You for Supporting SA Exam Papers

Your Leading Past Year Exam Paper Resource Portal

Visit us @ [www.saexampapers.co.za](http://www.saexampapers.co.za)



SA EXAM  
PAPERS



# basic education

---

Department:  
Basic Education  
**REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

## **SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN/ NASIONALE SENIORSERTIFIKAAT-EKSAMEN**

**GASVRYHEIDSTUDIES**

**2019**

**NASIENRIGLYNE**

**PUNTE: 200**

**Hierdie nasienriglyne bestaan uit 13 bladsye.**

**AFDELING A****VRAAG 1****1.1 MEERVOUDIGEKEUSE-VRAE**

1.1.1	B√	(1)
1.1.2	A√	(1)
1.1.3	C√	(1)
1.1.4	C√	(1)
1.1.5	D√	(1)
1.1.6	B√	(1)
1.1.7	A√	(1)
1.1.8	B√	(1)
1.1.9	B√	(1)
1.1.10	A√	(1)

(10)

**1.2 PASITEMS**

1.2.1	B√	iv√	(1) √
1.2.2	A√	iii√	(4) √

(6)

**1.3 EENWOORD-ITEMS**

1.3.1	Kleredragkode/Dress code√
1.3.2	Skemerkelkie/skemerkelkfunksie/ Vingerete√
1.3.3	Linne√
1.3.4	Oorhoofse√
1.3.5	Banket√
1.5.6	Vintage/oesjaar√
1.3.7	Stoom√
1.3.8	Docking/prik√
1.3.9	Crouté√
1.3.10	Vrugtariër √

(10)

**1.4 IDENTIFIKASIE**

1.4.1	A √ B √ C√ G√
-------	---------------

(4)

**1.5. PASITEMS**

1.5.1	F√
1.5.2	E √
1.5.3	D√
1.5.4	G√
1.5.5	A√

(5)

1.6 **HERRANGSIK**  
(Must be in the order below)

	D✓
	C✓
	B✓
	E✓
	A✓

(5)

**TOTAAL AFDELING A: 40**

**AFDELING B: KOMBUIS- EN RESTAURANTBEDRYWIGHEDE;  
HIGIËNE, VEILIGHEID EN SEKURITEIT**

- 2.1      2.1.1      -Dra 'n skoon uniform√  
-Hou hare uit die gesig/hare moet skoon en netjies wees √  
-Dra 'n haarbedekking as daar met kos gewerk word√  
-Vingernaels moet kort en netjies wees√  
-Vermy oorbodige juweliersware√  
-Baarde moet geskeer/netjies geskeer wees. √  
-Skoene moet skoon wees√  
-Geen naelpolitoer√  
  
(Enige 4)      (4)
- 2.1.2      -Produktiwiteit √  
-Stiptelikheid√  
-Eerlikheid/lojaliteit√  
-Betroubaar√  
-Geduldig/werk goed saam met ander/spanwerk√  
-Konfidensieel√  
-Respek√  
-Kreatiwiteit√  
  
(Enige 4)      (4)
- 2.1.3      -Die rekenaar bepaal watter kamers bv rook/nie-rook, enkel of dubbelkamer, kamer met 'n uitsig√√ en tariewe/prysklas√ is beskikbaar vir 'n spesifieke nag√  
-Die rekenaar registreer die akkommodasieverkope vir 'n enkel nag√  
-Die aantal gaste, insluitend kinders, word ingelees in die sisteem√  
-Kontakbesonderhede van die gaste word opgeteken√  
-Die betaalmetode van die gaste word opgeteken √  
-'n Registrasiekaart word voorberei en gestoor op die rekenaar√  
-Gebruik 'n gesentraliseerde rekenarsisteem om besprekings te maak√  
-Gebruik die rekenaar om die beste moontlike akkommodasie opsies met betrekking tot prys en beskikbaarheid te soek√  
- Aanlynbespreking is makliker√  
  
(Enige 3)      (3)
- 2.2      MIV kan nie oorgedra word deur apparaat of dieselfde badkamerfasiliteite te deel nie of daaglikse kontak √  
  
(1)

2.3

<b>Siekte</b>	<b>Gastroënteritis</b>	<b>Cholera</b>
Oorsake (oorsprong)	-Inname van gekontamini- neerde voedsel, drank of chemikalieë✓ -Virale/Rota virus of bakteriële infeksie/ Salmonella/ Staphylococcus/Clostridium/ Escherichia✓ (2)	-Drink gekontamini- eerde water✓ -Eet voedsel in kontak met gekontamini- eerde water, vlieë of vuil hande✓ Vibrio cholera✓ (2)
Simptome	-Diarree✓ -Braking✓ -Maagpyn✓ -Hoofpyn✓ -Koors✓ -Dehidrasie✓  (Enige 2)	-Waterige stoelgang/ ryswaterstoelgang/ Diarree ✓ -Braking✓ -Vinnige dehidrasie/ ernstige waterverlies✓ (8) -Versnelde hartklop✓ -Droë slymvliese/droë mond✓ -Spierkrampe✓ -Lae bloeddruk✓ -Naarheid ✓ (Enige 2)

**TOTAAL AFDELING B: 20**

**AFDELING C: VOEDING EN SPYSKAARTBEPLANNING;  
VOEDSELKOMMODITEITE****VRAAG 3**

- |     |       | NOMMER VAN SNIT  | NAAM VAN SNIT |               |
|-----|-------|--|---------------|---------------|
| 3.1 | 3.1.1 |  |               |               |
|     |       | <b>A Lendetjops</b>  | 4√            | Lende√        |
|     |       | <b>B Kussing</b>   | 2 of 9√       | Dikrib/blad√  |
|     | 3.1.2 | Oondbraai√   |               | (2)           |
|     | 3.1.3 | 1√, 3√, 4√, 5√, 6√, 8√,  |               | (Enige 2) (2) |
|     | 3.1.4 | -Vleis kan in 'n gewone/aantreklike vorm gevorm word√<br>-Dit sal eweredig gaar word√<br>-Maklik om voor te sny√<br>-Bene kan vir aftreksel benut word√<br>-Interessante geregte kan voorberei word√<br>- Ontbeende vleis kan gevul word om die vleis te rek en meer porsies kan verskaf word.   |               | (Enige 3) (3) |
| 3.2 | 3.2.1 | A- Seël / verbruin vleis in olie of vet√<br>B- Mirepoix word bygevoeg en gekaramelliseer<br>C- Voeg vloeistof by om kwart van voedsel te bedek√  |               | (3)           |
|     | 3.2.2 | -Kollageen√ wat die wit bindweefsel is √ sal afbreek in gelatien en water√<br>-Vet begin smelt en bedek die spiervesels√<br>-Vleis sal sag wees√   |               | (Enige 3) (3) |
| 3.3 | 3.3.1 | Droging√   |               | (1)           |
|     | 3.3.2 | -Preserveer voedsel vir 'n lang tydperk√<br>-Inhibeer ensiemwerking√<br>-Belemmer die groei van bakterieë/onaktief√<br>-Water is nie beskikbaar vir bakterieë nie omdat dit in ys verander het/groei word vertraag weens gebrek aan vog√   |               | (Enige 3) (3) |
|     | 3.3.3 | Asyn√<br>Bruinsuiker√<br>Sout√   |               | (Enige 2) (2) |
|     | 3.3.4 | Lig kliënte in oor die vervaldatum van die boerewors.√<br>Die bestanddele sal die kliënte wat met allergieë sukkel help.√<br>Die voedingswaarde sal kliënte help om 'n ingeligte/gesonde keuse te maak.√<br>Die verkoop-teen-datum sal duidelik wees.√<br>Massa word verskaf, weet hoeveel porsies daar kan wees. √<br>Waardevolle instruksies oor hoe om die produk gaar te maak kan beskikbaar wees.√<br>Inligting oor voedseladditiewe kan riglyne aan die verbruiker bied.√<br>Dit spesifiseer dat dit geskik is vir verskillende godsdienstige groepe.√<br>Inligting vir die berging van die produk.√ |               | (Enige 3) (3) |

	3.3.5	Wettig $\checkmark$ en toelaatbaar volgens die reëls van Mohammed/ Islam. $\checkmark$ Voedsel is voorberei volgens godsdienstige reëls $\checkmark$ (Enige 2) (2)
3.4	3.4.1	Coupe $\checkmark$ Sundae $\checkmark$ (Enige 1) (1)
	3.4.2	(a) Chantilly room: geklopte room $\checkmark$ versoet met suiker $\checkmark$ en geur met vanielje $\checkmark$ (Enige 2) (2) (b) Coulis: vrugte wat gepuree is $\checkmark$ gaar of rou/ met of sonder suiker $\checkmark$ (2)
	3.4.3	Crème anglaise/eiervla $\checkmark$ (1)
	3.4.4	Om yskristalle op te breek $\checkmark$ en lug in te sluit $\checkmark$ (1)
	3.4.5	Nie geskik $\checkmark$ Crème anglaise bevat eier. Lakto-vegetariër sluit eiers uit $\checkmark$ (2)
	3.4.6	Neute bevat proteïne wat essensiële aminosure verskaf wat noodsaaklik is vir groei. $\checkmark$ Neute bevat ook vitamine/vit B $\checkmark$ , vet $\checkmark$ , minerale/fosfor $\checkmark$ en vesel $\checkmark$ noodsaaklik om die liggaam gesond te hou. Omdat lakto-vegetariërs sekere proteïne uitsluit bv. Eiers, kan neute gebruik word om die proteïne in hulle dieet te vervang $\checkmark$ . Laag in cholesterol $\checkmark$ (Enige 3) (3)
	3.4.7	Oondbraai/rooster $\checkmark$ (1)
		<b>[40]</b>

**VRAAG 4**

4.1	4.1.1	Koste vir bolaag = R16-00+R3-90+R21-50 $\checkmark$ = R41-40 $\checkmark$ (2)
	4.1.2	Verkoopprijs = Voedselkoste + wins $\checkmark$ = R41.40 + 50%/R41.40 + R20.70 $\checkmark$ = R62.10 $\checkmark$ (3)
	4.1.3	Koste per porsie = Verkoopprijs / Opbrengs $\checkmark$ = R62.10 / 4 $\checkmark$ = R15.52 $\checkmark$ (Enige 2) (2)
4.2		Choux $\checkmark$ (1)
4.3		Meelblom $\checkmark$ Kookwater $\checkmark$ Vet/smeer/botter/margarien $\checkmark$ Eiers $\checkmark$ Sout $\checkmark$ (Enige 3) (3)



- 4.2 4.4.1 A- Skilferkors✓  
B- Filo✓ (2)
- 4.4.2 Die yswater sal in stoom verander/ dien as rysmiddel/dit sal veroorsaak dat die deeg lagies vorm✓ (1)
- 4.4.3 -Oond is te koud✓  
-Vet is te sag✓  
-Deeg is te sag✓  
-Kante nie geseël✓  
-Onegalige rol en vou✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.4 Smeer bly hard✓  
Vorm lagies✓  
Verskaf beter rys✓ (2)  
Warm botter word geabsorbeer deur meel wat vlokkerigheid sal beïnvloed ✓ (Enige 2)
- 4.4.5 Los in die yskas vir 12 ure/oornag✓  
Verwyder uit yskas een uur voor gebruik✓  
Hou deeg bedek om uitdroging te voorkom✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.6 Geskik✓:  
Dit moet hapgrootte wees✓  
Of  
Nie geskik✓:  
Dit kan morsig wees as gevolg van deegvlokkies ✓of te groot/ nie hapgrootte ✓ (Enige 2) (2)
- 4.4.7 Moenie te veel voedsel op borde pak nie✓  
Plaas happies in netjiese, eweredige gespaseerde rye✓  
Gebruik 'n mengsel van kleure, smake en teksture✓  
Gebruik verskillende vlakke en hoogtes✓  
Verskaf genoeg spasie rondom tafels/beweegruimte✓  
Pak voedsel en borde in logiese volgorde✓  
Verskaf 'n plek om tandestokkies of servette weg te gooi  
Gebruik opdienborde of skinkborde met klein individuele geregte✓ (Enige 4) (4)

4.6

Funksie	Bestanddeel	Rede
Verdik die vla	Eiergele✓	Eierproteïen koaguleer en verdik vla✓
Hidreer die gelatien	Koue water✓	Om vloeistof te absorbeer en uit te swel✓
Voorkom die stolling van die gelatien	Rou pynappel✓	Ensiem bromelien breek proteïen in gelatien af✓
Bevorder die styfheid van die gelatien	Melk✓	Teenwoordigheid van proteïen en minerale soute✓

(8)

4.6

<b>Geregte wat nie geskik is nie</b>	<b>Redes</b>
Samoosa met tuisgemaakte mayonnaise✓	-Samoosa is fried✓ -Mayonnaise contains egg yolks✓ -Both dishes have high amounts of fat✓ (Enige 1)
Koningklip bedien met kapokaartappel en sampioensous✓	-Kapokaartappel bevat vet✓ -sous het baie room✓ -Gereg bevat baie vet✓ (Enige 1)
Konfyttertjie met Chantilly room✓	-Groot hoeveelhede suiker✓ -Gemaak met verfynde stysel✓ -Beide geregte het groot hoeveelhede vet✓ (Enige 1)
<b>Geskikte geregte:</b> Gestoomde groente het geen olie Beetslaai	

(6)  
[40]**TOTAAL AFDELING C: 80**

**AFDELING D: SEKTORE EN LOOPBANE; VOEDSEL EN DRANKDIENS****VRAAG 5**

- 5.1 5.1.1. -Lig mense in√ die teikenmark oor produkte en dienste wat beskikbaar is√ (2)
- 5.1.2 Die bemarkingsmiddel is geskik √vir die besigheid want:  
 -Spel die naam uit van die produk√  
 -Gee 'n kort beskrywing van die produk en besigheidsure√  
 -Dit het 'n slagspreuk√  
 -Die boodskap word oorgedra deur die prentjie√  
 -Dit gee die kontakdetails van die besigheid√  
 -Dit gebruik eenvoudige en verstaanbare taal√  
 -Geen spelfoute √  
 -Sluit promoasie in√  
 -netjies en aantreklik√  
 -groot letters√  
 -Groot letters√ (Enige 5) (5)
- 5.1.3 Die bemarkingsmiddel voldoen aan die bemarkingsmengsel√ weens die teenwoordigheid van die volgende:  
 -Produk √  
 -Plek√  
 -Promosie√  
 Die volgende is nie beskikbaar op die bemarkingsmiddel nie√:  
 -Mense√  
 -Prys√ (Enige 5) (5)
- 5.2 5.2.1 -Gastekamers √  
 -Wassery √ (2)
- 5.2.2 -Kontrole van bankprosedures. √  
 -Betaal salarisse. √  
 -Ouditering van fondse. √  
 -Verseker betaling van BTW. √  
 -Berei finansiële verslae voor. √  
 -Stel begroting op. √  
 -Berei kontantvloei voorspellings. √  
 -Veilige bewaring van besigheid se geld. √  
 -Hantering van insamelings, maak seker dat geld aan besigheid betaal word. √  
 -Hantering van navrae van gaste oor rekeninge en buitelandse valuta. √  
 -Hanteer inkomstebelasting.√  
 -Bestaal maandelikse uitgawes en rekeninge.√  
 -Keeping track of income and expenditure coming into the business.√  
 (Enige 4) (4)

- 5.2.3 -Die vermoë om besigheidsgeleenthede te sien en risiko's te neem om sukses te bereik.√  
 - Toewyding en vasberadenheid/passievol oor die werk. √  
 -Verantwoordelikhedsin en liefde vir prestasie. √  
 - Kreatiwiteit, selfstandigheid en aanpasbaarheid. √  
 - 'n Perspektief wat toekomstgerig is. √  
 - Vertroue om sukses te behaal √  
 - Goeie organisasie- en bestuursvaardighede. √  
 - Hoë vlakke van energie en 'n sin vir humor. √  
 -Die persoon moet positief wees.√  
 -Moet 'n visie vir die besigheid hê√  
 -'n Professionele aanslag √ (Enige 3) (3)
- 5.2.4 -Naam van besigheid en besigheidsbeskrywing is ingesluit. √  
 -Besigheidsbeskrywing is ingesluit. √  
 -Die bemerkingsplan is ingesluit. √  
 -Personeelplan is ingesluit. √  
 -Daar is nie besigheidsdoelwitte nie. √  
 -Geen operasionele plan. √  
 -Geen finansiële plan.√ (Enige 5) (5)
- 5.3 -Bak√  
 -Tuisnywerhede √  
 -Straatverkopers √  
 -Spyseniering vir funksies √  
 -Verjaardagpartytjies vir kinders √  
 -Maaltye op wiele/mobiele etes/'Meals on wheels' √ (Enige 4) (4)  
**[30]**

**VRAAG 6**

- 6.1 6.1.1 Natuurlike√ / Stil√ / Rooiwyn√/ gedealkoholiseerde wyn (Enige 2) (2)
- 6.1.2 (a) Kultivar: Cabernet Sauvignon√ (1)  
 (b) Vervaardiger: Ariel√ (1)  
 (c) Klas gespesifiseerde naam: Gedealkoholiseerde wyn √ (1)
- 6.1.3
- | GESKIK             | NIE GESKIK NIE |
|--------------------|----------------|
| Beesvleislasagne √ | Kaviaar √      |
| Kalfsskywe √       | Steurgarnaal√  |
- (4)
- 6.1.4 -Staan aan regterkant van gas√  
 -Hou die gekose wyn op 'n diendoek√  
 -Etiket moet na die gas toe wys√  
 -Wys die wyn aan die gas terwyl jy die naam van die wyn en die oesjaar herhaal om te verseker dat die regte wyn is√  
 -Maak die bottel oop sodra die gasheer tevrede is met die keuse√  
 -Laat die gas toe om die temperatuur van die wyn te voel. √ (Enige 4) (4)

- 6.2 Ndumiso kry nie die dranklisensie nie as gevolg van:  
 -In die voorafgaande 10 jaar, was tot tronkstraf gevonniss sonder die opsie van 'n boete√  
 -Ongerehabiliteerde insolvent√  
 -Was 'n minderjarige/onder 18 op die dag van die aansoek√  
 -'n Gade/man van enige van die bogenoemde gevalle√  
 -Die restaurant is langs 'n skool en geen toestemming is verkery van die gemeenskap (Enige 3) (3)
- 6.3 -Bied koffie van die regterkant af aan √  
 -Met die koppie se oor aan die regterkant en die lepel aan die agterkant van die koppie√  
 -Suiker word eerste aangebied√  
 -Bied 'n keuse van warm of koue melk aan√  
 -Lig die koppie na die pot as jy koffie uit 'n pot met 'n kort tuit skink. √  
 -As die tuit lank is kan die koffie in die koppie op die tafel geskink word/skink koffie deur die koffiepote te kantel en vul die koppie tot 16mm van die rand van die koppie√  
 -Plaas koffiepote op 'n skinkbord of kleinbordjie op 'n netjies gevoude diendoek of servet √  
 -Bedien anti-kloksgewys√  
 -Dames eerste, dan die mans en die gasheer laaste √  
 -Verseker dat koffiebykomstighede op 'n skinkbord gedra word.  
 -Los die suikerpot op die tafel.√  
 -Maak seker dat jy hervul aanbied as koppies leeg is.√ (Enige 4) (4)
- 6.4 -Die bestuurder moet besluit watter aksie geneem moet word na aanleiding van die graad van die besering√ bv. Gly of val  
 -In geval van ligte beserings moet die nodige noodhulp toegepas word√  
 -Vir ernstige beserings moet die nooddienste gekontak word en sal nooddienspersoneel die behandeling toepas √  
 -Vir ernstige beserings sal nooddienste geskakel word/kry 'n ambulans/neem persoon na hospitaal vir behandeling.√  
 -Na elke besering moet daar 'n volledige verslag voltooi en geliasseer word√ (Enige 3) (3)
- 6.5 6.5.1 -sopiemaat/'tot measure' √  
 -glas√  
 -roerstokkie/ 'swivel sticks'√ / menglepels/ langsteel lepel√/lepel√  
 -siffie/filtreerder√  
 -mengfles√  
 -ystang√  
 -mes en kapplank√  
 -versapper/menger/shaker√ (Enige 3) (3)

- 6.5.2
- Indien 'n drankie room, vrugtesap of eiers bevat moet dit geskud word✓
  - Moenie drankies met gas in skud nie✓
  - Bedien in 'n koue glas/ geskikte glas vir die mengeldrankie✓
  - Ys moet helder en skoon wees✓
  - Volg die reseps noukeurig✓
  - Gebruik goeie kwaliteit produkte✓
  - Gebruik akkurate afmetings✓/sopiemaat
  - Garnering moet laaste bygevoeg word✓
  - Moenie glase te vol maak nie✓
  - Glase word dikwels met plastiekstrooitjies en –sambreeltjies versier✓
  - Plaas ys in glas of menger, gevolg deur nie-alkoholiese drankie en dan die alkohol.✓
  - Verseker dat die toerusting skoon is✓

(Enige 4) (4)

[30]

**TOTAAL AFDELING D: 60**  
**GROOTTOTAAL: 200**